



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO E GESTÃO DE PESSOAL**

Anexo II do Edital nº 277, de 18.08.2016- UFPA

Endereço de entrega da documentação:

Instituto de Tecnologia – Universidade Federal do Pará – Cidade Universitária Prof. José da Silveira Netto. Rua Augusto Corrêa, Nº:01, Bairro: Guamá, CEP: 66075-110, Belém – Pará. Instituto de Tecnologia – ITEC.
Horário de entrega: das 9 h às 12 h e das 14 às 17 h.

Os itens para sorteio das Provas Escrita e Didática:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Campus Belém - Instituto de Tecnologia

Computação Básica e Aplicada

- 1 - Arquitetura TCP/IP.
- 2 - Autômatos e Linguagens Formais.
- 3 - Complexidade de algoritmos.
- 4 - Conversão de Bases e Aritmética Computacional.
- 5 - Escalonamento de processos.
- 6 - Gerência de Projetos: PMBOK e SWEBOK.
- 7 - Modelagem de Banco de Dados.
- 8 - Métodos/algoritmos de ordenação.
- 9 - Sistemas, dispositivos e ferramentas para criação de Realidade Virtual.
- 10 - Transformações geométricas, de perspectiva e modelo de câmara, e eliminação de linhas e superfícies escondidas.

Telecomunicações

- 1 - Sistemas de Comunicações Digitais.
- 2 - Codificação Digital de Formas de Ondas Analógicas.
- 3 - Dispositivos Optoeletrônicos.
- 4 - Dispositivos e circuitos de micro-ondas.
- 5 - Princípios de Radiação de Ondas Eletromagnéticas.
- 6 - Redes de Comunicações.
- 7 - Representação de Sinais e Sistemas.
- 8 - Sistemas de Comunicações Ópticas.
- 9 - Técnicas de Modulação Analógicas.
- 10 - Técnicas de Modulação digital.

Fundamentos de Engenharia de Alimentos com ênfase em Projetos e Processos da Indústria de Alimentos

- 1 - Equilíbrio de fases: Fundamentos e aplicações em alimentos.
- 2 - Evaporação e Secagem: Fundamentos e aplicações em alimentos.
- 3 - Instalações industriais aplicadas a fluidos.
- 4 - Primeira e segunda lei da Termodinâmica aplicada a Indústria de alimentos.
- 5 - Processos de extração na indústria de alimentos.
- 6 - Projetos industriais aplicados a Engenharia de alimentos.
- 7 - Reologia de materiais alimentícios.
- 8 - Sistemas particulados na indústria de alimentos.
- 9 - Transferência de calor e massa aplicados a Indústria de alimentos.
- 10 - Transferência de quantidade de movimento aplicado a Indústria de alimentos.

Computação Básica

1 - Arquitetura de Computadores (Hierarquia de memória).

2 - Autômatos e Linguagens Formais.

3 - Escalonamento de processos.

4 - Gerência de Arquivos e gerência de I/O.

5 - Gerência de memória: definições e conceitos fundamentais, swapping, memória virtual e paginação e segmentação de memória. 2.3.6 - Grafos e Árvore.

7 - Listas, filas e pilhas.

8 - Microprocessadores e microcontroladores.

9 - Métodos/algoritmos de (busca e) ordenação.

10 - POO.